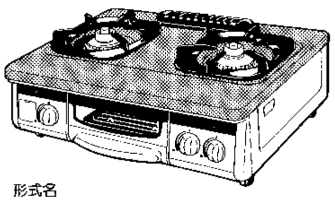
取扱説明書	RN-S024Q-CHL <RTS-300FTS(A)-L> RN-S024Q-CHR <RTS-300FTS(A)-R> ~~RN-S024Q-HL <RTS-300ATS(A)-L>~~ ~~RN-S024Q-HR <RTS-300ATS(A)-R>~~	167 167 ~~167~~ ~~167~~	1787 9788 ~~5785~~ ~~3786~~	13011



形式名
RTS-300FTS(A)-L
RTS-300FTS(A)-R

[SAFULL]
セイフル

保証書付

ガステーブル
取扱説明書

RN-SO24Q-CHL
機器コード 167-1787

RN-SO24Q-CHR
機器コード 167-9788

TOKYO GAS

もくじ　ページ

セイフルってなに？　1
各部のなまえ　2
設置しましょう　3
コンロの使いかた　7
安全機能について　9
グリルの使いかた　12
こんなところにご注意　14
お手入れしましょう　16
故障かな？と思ったら　19
アフターサービス　20
仕様　21
保証書　22

このたびは、ガステーブルをお買上げいただきまして、まことにありがとうございます。

- ●ご使用の前にこの取扱説明書をお読みいただき正しくお使いください。
- ●この取扱説明書のP22が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。

TOKYO GAS

販売店名

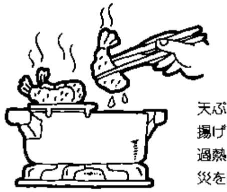
製造者　リンナイ株式会社
東日本営業本部　東京都品川区東品川1丁目6番6号　電話　03（3471）8482　〒140
本　社　名古屋市中川区福住町2番26号　電話　052（361）8211（代）　〒454

300FTS-23
MC-20

セイフルってなに？

煮物料理でなべの焦げつきを防止したり、
天ぷら油の火災を防止するなど数々の安全機能と、
焼きもの料理に便利な
“焼きものモード”を装備しています。

天ぷら油火災防止機能



天ぷら・フライなどの揚げもの調理中、油の過熱によって起こる火災を防ぎます。

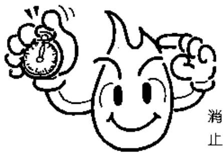
立消え安全装置

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。

焦げつき消火機能

なべの底が焦げつきはじめたら、自動的に消火します。

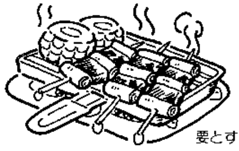
安全タイマー機能



コンロは約2時間
グリルは約25分

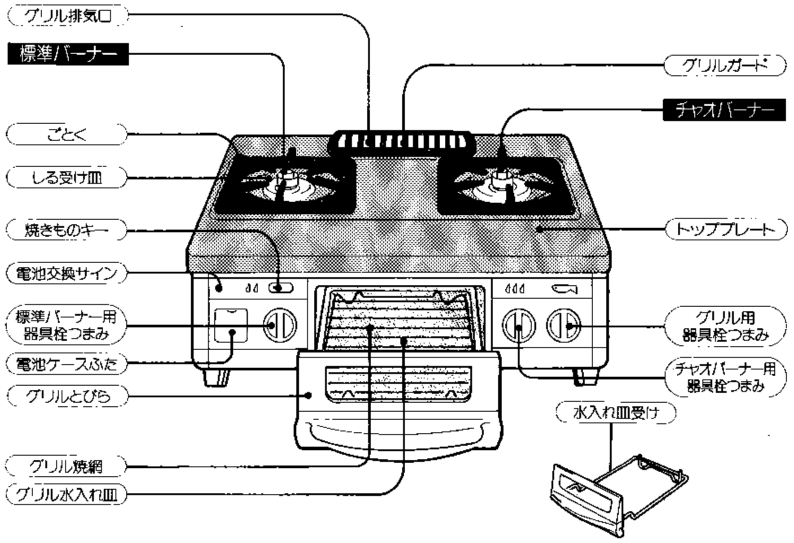
消し忘れによる事故防止のため、コンロは約2時間、グリルは約25分で自動消火します。

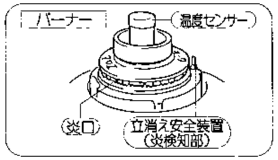
焼きものモード（標準バーナー）

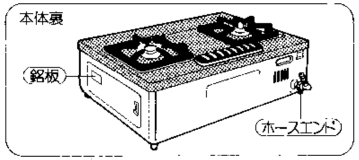


油もの料理よりさらに高温を必要とする調理に使用します。高温調理でのからだきを防止する機能があるので、焼きもの料理、いりもの料理でも安心です。
（例：焼き網を使用する調理、ポップコーン、大豆、ぎんなんなどをいる料理）

各部のなまえ


グリル排気口
標準バーナー
ごとく
しる受け皿
焼きものキー
電池交換サイン
標準バーナー用器具栓つまみ
電池ケースふた
グリルとびら
グリル焼網
グリル水入れ皿
グリルガード
チャオバーナー
トップブレート
グリル用器具栓つまみ
チャオバーナー用器具栓つまみ
水入れ皿受け


バーナー
温度センサー
炎口
立消え安全装置（炎検知部）


本体裏
銘板
ホースエンド

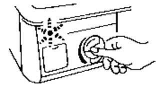
図は、RN-SO24Q-CHRです。RN-SO24Q-CHLは、チャオバーナーと標準バーナーおよび焼きものキーが左右逆です。

温度センサー：なべ底の温度をキャッチしています。
立消え安全装置：万一、使用中にバーナーが消火すると生ガスの噴出を防ぐ構造になっています。

●炒めものにはチャオバーナー

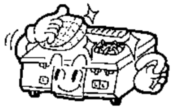
4000kcal/hのバーナーで炒めものなどを“シャキッ”と美味しく仕上げます。

●電池交換サイン



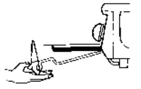
乾電池の寿命を電池交換サインでお知らせします。

●お手入れかんたんトップブレート



グリル排気口が後ろにあるから、トップブレートがふきやすくなりました。

●安全操作・かんたんお手入れのグリル

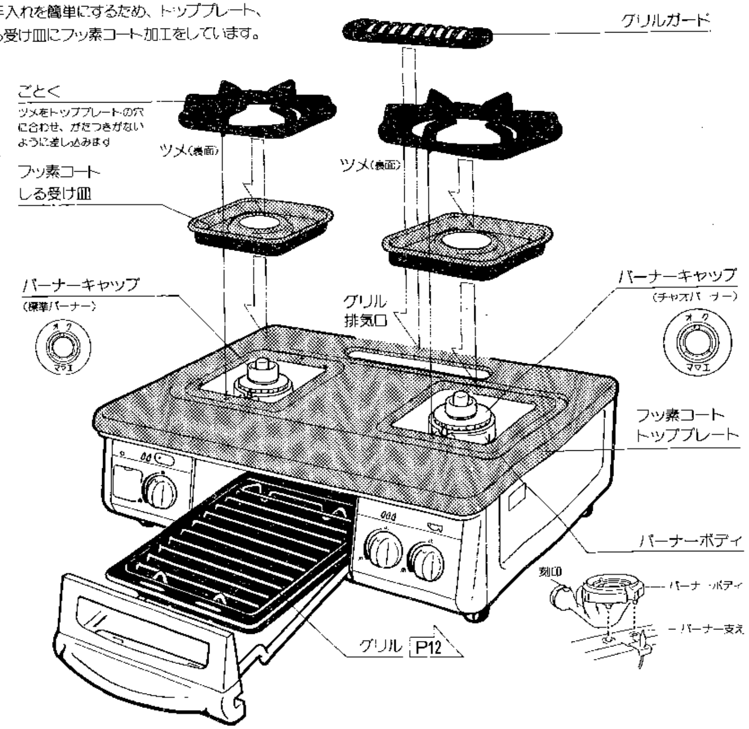


グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下がるので、操作性・安全性が向上しました。また、グリルとびらがワンタッチで脱着でき、お手入れがしやすくなりました。

設置しましょう

図のように正しくセットしてください。

お手入れを簡単にするため、トッププレート、しる受け皿にフッ素コート加工をしています。


グリルガード
ごとく
ツメをトップブレートの穴に合わせ、がたつきがないように差し込みます
ツメ(裏面)
ツメ(裏面)
フッ素コート
しる受け皿
バーナーキャップ
(標準バーナー)
オ ク
マワエ
グリル
排気口
バーナーキャップ
(チャオバーナー)
オ ク
マワエ
フッ素コート
トップブレート
バーナーボディ
刻印
バーナーボディ
バーナー支え
グリル P12

■付属品

乾電池(単1、4個)

□ 内の数字は主な説明のあるページを示しています。

1ガス種のチェック

銘板に表示のガス種と、使用するガス種が同じか確認します。

RTS-300FTS(A)-R 都市ガス用

12A	13A
7,500kcal/h (8.72kW)	8,100kcal/h (9.42kW)

リンナイ株式会社(A)

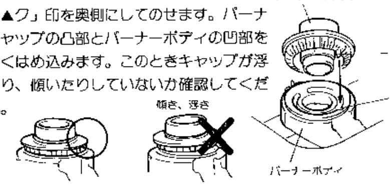
2 部品のセット

バーナーボディ

バーナー支えに正しく差し込まれているか確認してください。チャオバーナー：「大」刻印
標準バーナー：「中」刻印

バーナーキャップ

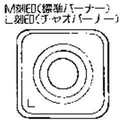
「オ▲ク」印を奥側にしてのせます。バーナーキャップの凸部とバーナーボディの凹部を正しくはめ込みます。このときキャップが浮いたり、傾いたりしていないか確認してください。


傾き、浮き
バーナーキャップ
凸部
凹部
バーナーボディ

注意 バーナーキャップが正しくセットされていないと、バーナーの炎がふぞろいになり、逆火などが起こり危険です。また、温度センサーが故障する原因にもなります。正常に燃焼していることを確認してください。

しる受け皿

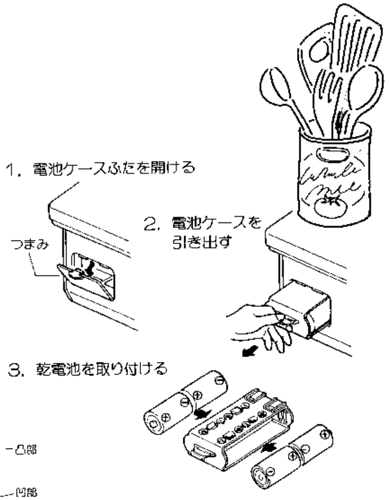
内側の穴の大きい方(L刻印)がチャオバーナー用、小さい方(M刻印)が標準バーナー用です。


M刻印(標準バーナー)
L刻印(チャオバーナー)
L

注意 アルミはく製しる受け皿を使用すると、点火しにくくなりますので使用しないでください。

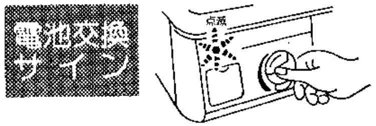
乾電池(単1・4個)

(1) 電池ケースふたのつまみを下げながら手前に引き、ふたを開けます。
(2) 電池ケースの取っ手を持って手前に引き、本体から取り出します。
(3) ⊕と⊖を確かめて乾電池をケースに取り付けます。
(4) 電池ケースを本体に奥まで確実に差し込みます。
(5) 電池ケースふたを閉めます。



1. 電池ケースふたを開ける
2. 電池ケースを引き出す
3. 乾電池を取り付ける

注意
- ●乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常の使い方で約1年を目安としてください。
- ●乾電池は、必ず4個とも同種類の新品をお使いください。新旧、異種の乾電池を混同して使用されますと乾電池が破損したり、液漏れの原因となります。
- ●電池ケースが確実に差し込まれないと点火しませんので最後まで差し込んでください。



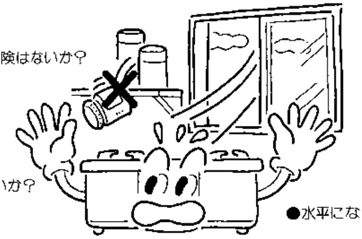
〈点滅〉 ◉電池交換サインが点滅したら「そろそろ交換してください」
〈点灯〉 ◉電池交換サインが点灯したら「すべてのバーナーは使えません。乾電池を交換してください。」

注意 ●乾電池が正しくセットされていなかったり、全く容量がなくなっていると、電池交換サインは点灯しません。このとき、すべてのバーナーが点火しませんので、すぐに乾電池を点検してください。

設置しましょう

基本的なこと
は確認して
おきましょう

3 設置場所のチェック

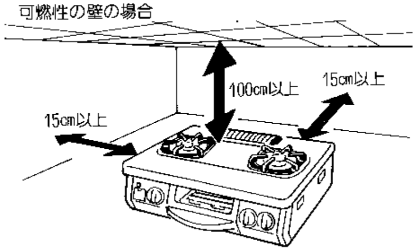


- ●強い風が吹き込まないか?
- ●落下物の危険はないか?
- ●燃えやすい物はないか?
- ●水平になっているか?

4 防火措置はできていますか

以下の条件を満たしてください

可燃性の壁の場合

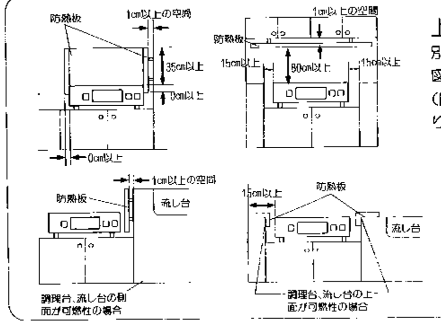

100cm以上
15cm以上
15cm以上

注意 可燃性の壁にステンレス板やタイルなどを直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがあります。必ず防火措置は確実に行ってください。

上の条件を満たせない場合

別売の防熱板を取り付けてください。取付方法は下図のとおりです。

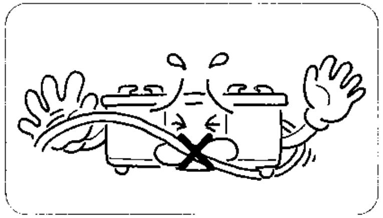
(防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。)


防熱板
1cm以上の空間
35cm以上
0cm以上
0cm以上
防熱板
1cm以上の空間
15cm以上
80cm以上
15cm以上
1cm以上の空間
防熱板
流し台
調理台、流し台の側面が可燃性の場合
15cm以上
防熱板
流し台
調理台、流し台の上面が可燃性の場合

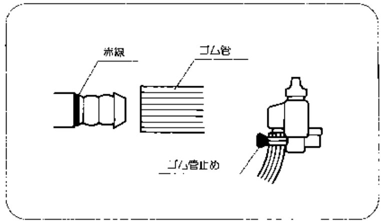
品番	高さ	幅
RB-110A	20cm	55cm
RB-120A	20cm	60cm
RB-220A	40cm	55cm
RB-240A	40cm	60cm
RB-080A	12cm	48cm

5 ガスコードの接続

ゴム管接続する場合

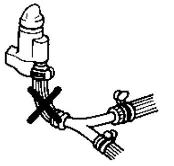


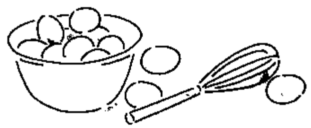
●ゴム管はガス用ゴム管を用い折れたりねじれたりしないようできるだけ短く(2m以下で適当にゆとりをもたせる)また機器の下を通したり機器に触れないようにします。


赤線
ゴム管
ゴム管止め

●ゴム管は、ホースエンドの赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。

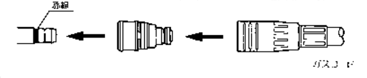
注意 ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐は行わないでください。





ガスコードなど コンセント接続する場合

■ガス機器側の接続


機器のホースエンド
赤線
器具用プラグ(別売品)
機器用ソケット
ガスコード

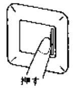
別売の機器用プラグを取り付けます。次にガスコードの機器用ソケットを器具用プラグに"カチッ"と音がするまで押し込みます。

■ガス栓側の接続

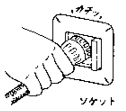
お部屋のガス栓がコンセント型ガス栓の場合、"カチッ"と音がするまで差し込みます。

★「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

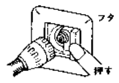
◆フタを開ける
フタの右端を押します。



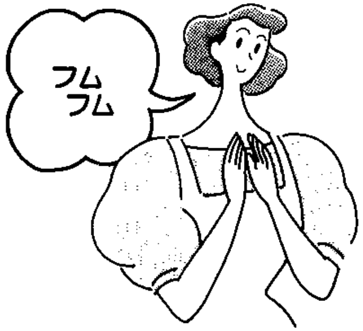
◆取付ける
"カチッ"と音がする
まで差し込みます。



◆取外す
右側にあるフタを押します。

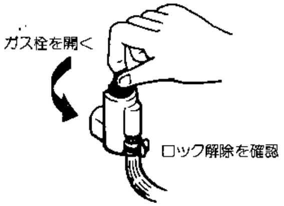


コンロの使いかた



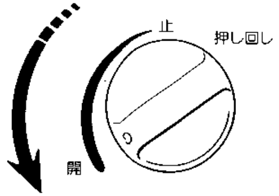
コンロには、標準バーナーとチャオバーナーがあります。
どのバーナーにも安全機能を備えてありますが、
標準バーナーには加えて焼きものモードが付いています。
(8ページ参照)

1準備


ガス栓を開く
ロック解除を確認

●器具栓つまみが「消火」の状態になっていることを確認します。
●ガス栓を全開にします。
◆機器が接続されていないガス栓や、他の器具のガス栓を開かないように注意してください。

2点火

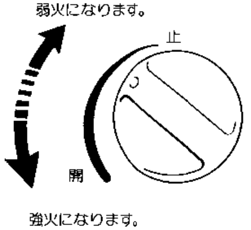


「カチン」と音がして炎口に着火します。

1. コンロになべをかけます。
2. 器具栓つまみを押しながらゆっくりと左方向に「カチン」というまでいっぱいに回し、保持します。このときすべての炎口に着火したことを確認します。
3. すべての炎口から炎が出ていることを確認します。

◆器具栓つまみから手を離したときに火が消えた場合は、器具栓つまみを右にまわして最初の位置「止」に戻してもう一度点火操作をやり直します。

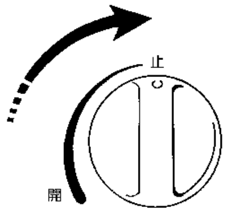
3火力調節



器具栓つまみを回して火力調節します。
点火時は火力が最強になっています。器具栓つまみを右に回すと火力が弱くなりますのでお好みの位置で止めてください。
火力を絞りすぎると消えることがありますので注意してください。

注意 なべによっては、取っ手を焼損するおそれがあります。必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。

4消火

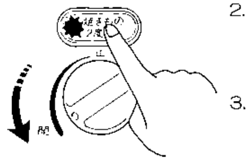


器具栓つまみを「止」の位置まで戻します。
必ず火が消えたことを確認してください。

注意 コンロは連続して約2時間使用しますと自動消火します。続けて使用する場合は、器具栓つまみを消火の位置に戻してから再度点火操作を行ってください。特に長時間の煮こみ料理には注意してください。

■焼きものモード(標準バーナー)

焼きものやいりもの料理など、高温を必要とする調理の時に使います。



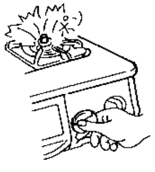
1. 標準バーナーを点火します。(7ページ参照)
2. "焼きもの"キー中央部を2回押します。
   キーの表示ランプが点灯します。点灯しない場合は、再度キーを押してください。1回めから約3秒以内に2回めを押さないとキャンセルされます。
3. 調理に合わせて火力調節します。
   消火の操作をすると焼きものモードはとりけされます。このとき、キーの表示ランプが消灯します。調理の途中で焼きものモードをとりけしたいときは、焼きものキーを1回押します。

注意
●焼きものモードで調理中、万一温度センサーの温度が異常に上昇すると安全のために自動消火します。器具栓つまみを消火の位置に戻し、温度センサーが冷えてから再び使用してください。
●焼きものモードでは、焦げつき消火機能、天ぷら油火災防止機能の自動消火設定温度が高くなっています。ご注意ください。
●熱変形して温度センサーと接触しないような焼き網は使用しないでください。調理中に消火することがあります。

●こんなときは異常ではありません

点火しにくい
はじめてのときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。点火操作を繰り返してください。

消火するときに音がする
消火する時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で、異常ではありません。



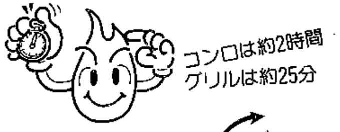
安全機能について

これらの機能は万一の時に備え、常にはたらいています。

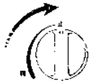
注意　安全機能が作動するとブザーが鳴ります。
安全機能が作動して自動消火を行うとブザー「ピー」が5回鳴って知らせます。すぐに器具栓つまみを「止」の位置にしてください。もし、器具栓つまみを「止」の位置に戻さないと、1分ごとに1回ブザーが「ピー」と鳴ります。

安全タイマー機能

消し忘れを防止するために、点火してから連続使用時間を判断して、コンロは約2時間、グリルは約25分たつと自動消火する機能です。


コンロは約2時間
グリルは約25分

●安全タイマー機能が作動したら

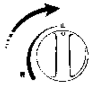


使用中、火が消えたときは?	すぐに器具栓つまみを「止」の位置にしてください。
再点火するときは?	再度、点火操作を行ってください。

立消え安全装置

煮こぼれなどで火が消えるとガスを自動的に止めます。

●立消え安全装置が作動したら

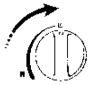


使用中、火が消えたときは?	すぐに操作ボタンを消火の位置にしてください。 安全装置が働いてもガスが止まるまですこし時間がかかります。
再点火するときは?	周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待って、炎検知部の汚れをふきとりご使用ください。

焦げつき消火機能

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。

●焦げつき消火機能が作動したら

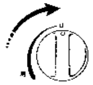


使用中、火が消えたときは?	すぐに器具栓つまみを「止」の位置にしてください。
再点火するときは?	煮こみがたりなかったら、再点火してようすを見ながら煮こんでください。放置しますと焦げつくことがあります。

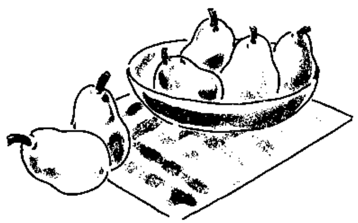
天ぷら油火災防止機能

天ぷらなどの調理油の過熱によって起こる火災を防止する機能です。

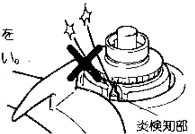
●天ぷら油火災防止機能が作動したら



使用中、火が消えたときは?	すぐに器具栓つまみを「止」の位置にしてください。
再点火するときは?	なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。



注意
- 立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。(煮こぼれにも注意してください。)
- 炎検知部に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。



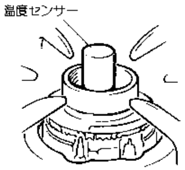
注意
- カラメル、みその加熱など、水分のほとんどない調理や中火では、自動消火しても焦げつくことがあります。
- なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと、早切れすることがあります。
- カレーやシチューを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。
- 土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたとき、早切れすることがあります。このような場合は再点火してください。

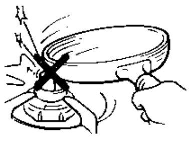
注意
- 揚げものの油は200cc以上使用してください。少ないと機能が正しく働かないことがあります。
- ウィンナー、ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い料理は早切れすることがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くと早切れを防ぐことができます。
- かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は、早切れすることがあります。
- 野菜いためやチャーハンなど、なべをふる料理で、あまり長くふると早切れすることがあります。なべをふる時間を短くしてください。

■温度センサーの使いかた

コンロバーナーには、いろいろな安全機能が付いています。この機能を正しく働かせるため、次のような内容をお守りください。

- センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。センサー部が正しく作動しなくなる場合があります。
- センサー部はいつも清潔にしてください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、布に水を浸し固くしぼってからふきとります。また、なべややかんの底も清潔にしてご使用ください。
- なべは温度センサーに密着させ、なべの中央と合わせてください。(詳しくは「正しいなべののせかた、選びかた」P11を参照)





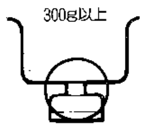
注意
- 別売品の中華なべ用補助ごとくは、使用しないでください。
- 温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理をしてください。

安全機能について

ちゃんとのせて
温度センサーを
働かせてネ

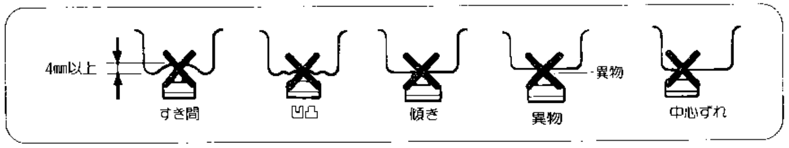
正しいなべののせかた

温度センサーがなべの温度を正しく検知するため、
温度センサーの頭部となべ底を密着させてください。
密着が悪いと機能が正しく働かない恐れがあります。



平底

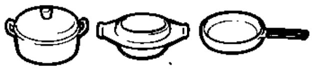
- ●なべの重さは調理物の重さを含んで300g以上の重さが必要です。
- ●できるだけ底の平らな金属製のなべややかんを使い、温度センサーの頭部がなべ底に密着するよう、正しくセットしてください。
- ●温度センサー部となべ底の間に異物を入れたり、すき間が生じないようにセットします。



温度センサーに合ったなべ

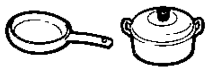
適するもの

鉄やアルミ製のなべ・
天ぷらなべ・フライパン



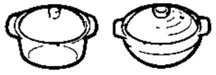
油料理にあまり適さないなべ

（小量の油で発火の恐れがあります。）
ステンレスやホーロー製
フライパン・なべ



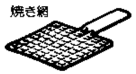
油料理に適さないなべ

（熱伝導が悪く正しく
温度センサーが作動しません。）
耐熱ガラス容器・土なべ



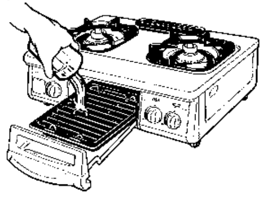
適さないもの

（焼きものモードには使用可能です。）



グリルの使いかた

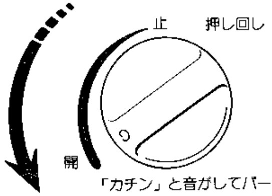
1準備



- ●グリル水入れ皿にコップ一杯(約200cc)の水を入れます。
- ●はじめて使うときは、10分ぐらいから焼きをして、工場出荷時についている加工油を焼ききってください。

から焼きの手順
1. グリル内に異物がないことを確認。
2. グリル水入れ皿にコップ一杯(約200cc)の水を入れます。
3. グリルのバーナーに点火します。
4. 10分後、消火します。

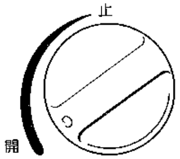
2点火



「カチン」と音がしてバーナーに着火します。

器具栓つまみを押しながらゆっくりと左方向へ「カチン」というまでいっぱいに回し、保持します。
点火してもすぐには離さず、安全装置が働くまで2～3秒間、そのまま保持します。
すべてのバーナーから炎が出ていることを確認します。もし、消えてしまったら器具栓つまみを右にまわして最初の位置「止」に戻して、もう一度点火操作をやり直します。

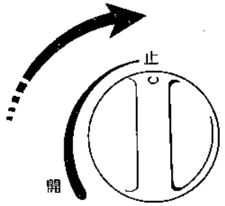
3火力調節



「開」の位置でご使用ください。

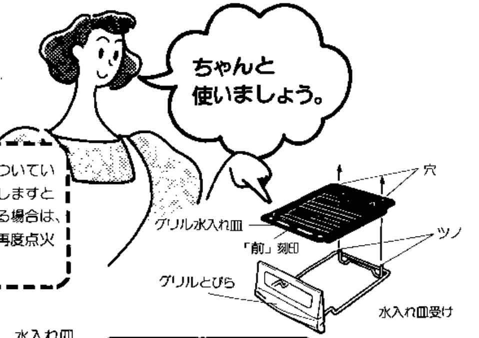
火力を絞りすぎると消えることがあります、全開の位置で使用してください。
焼き具合は、グリル焼き網の高低、焼き時間などで調節してください。

4消火



器具栓つまみを「止」の位置まで戻します。
必ず火が消えたことを確認してください。

グリルの使いかた



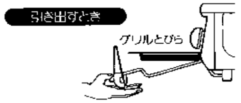
グリルの出し入れ

注意 グリルには安全タイマー機能がついていますので、連続して約25分使用しますと自動消火します。続けて使用する場合は、器具栓つまみを「止」の位置に戻してから再度点火操作を行ってください。

■グリル水入れ皿の取り扱い方

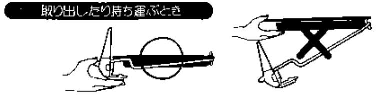
- ●グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、水入れ皿受け後部のツノを水入れ皿の穴に差し入れてセットします。

引き出すとき



- ●グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらのみ下がり、グリル水入れ皿はそのままの状態で止まります。焼き物の出し入れ、反転確認がかんたんです。

取り出したり持ち運ぶとき



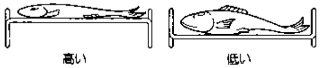
- ●グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出し、そのまま持ち上げて取り出します。このとき、グリル水入れ皿を直接もって取り出さないでください。グリルとびらが落下したり、グリル水入れ皿のホーローがかけたりするおそれがあります。

注意
- ●グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。グリルとびらを引き出すときはグリルとびら取っ手をもちゆっくり止まるところまで引き出し、グリルとびらに手をそえたまま静かにグリルとびらを下げてください。
- ●グリルとびらは必ずしっかりと閉めてご使用ください。とびらが開いたままですと、上部の化粧板が変色したり、トッププレートが熱くなって、触れるとやけどすることがあります。

焼きかたのコツ

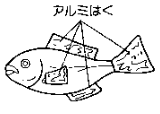
グリル焼き網の高低

表裏にかえすことで焼き網の高さを変えることができます。焼き物の種類・大きさにより高低を選んでお使いください。



魚の尾やヒレは?

こげやすい魚の尾やヒレは、アルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけたりします。



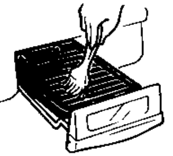
予熱が必要

あらかじめ3～4分ほど予熱しておくと、きれいに焼けます。

注意 ●予熱を必要としないもの、つけ焼き・照り焼きなど、こげつきやすものや、火の通りの悪い、身の厚い魚などは、予熱せずに焼いてください。

グリル焼き網に油

グリル焼き網にサラダ油などを塗っておきますと、でき上がり後、取りやすくなります。



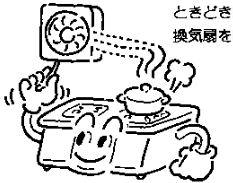
こんなところにご注意

ガス事故防止

使用中はときどき
炎を確認

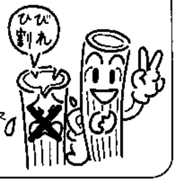
換気をしましょう

ときどき窓を開けるか、
換気扇を回してネ



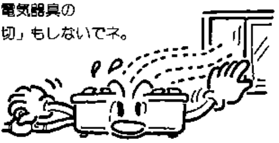
ときどき
ゴム管を点検

古くなってひび割れたり、
傷がついていませんか？
取り替えはJISマークの
入っているものを使ってネ



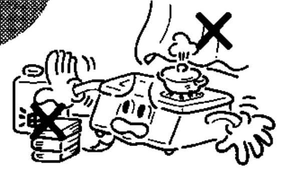
ガス漏れに気づいたら

すぐにガス栓を閉め、窓や戸を全部開いて、
もよりの「東京ガス」に連絡。
けっして火をつけたり、
近くの電気器具の
「入・切」もしないでネ。



火災予防

燃えやすい物を
そばにおかないで！



調理以外に使わないで！

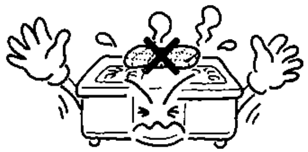
火災や焼損の原因です。衣類の乾燥や
練炭の火起こしなどしないでネ

火をつけたまま離れないで！

揚げ物のときはとくに危険！電話や来客などの
場合は、いったん火を消してネ

排気口をふさがないで！

異常過熱し、火災や故障の原因だよ

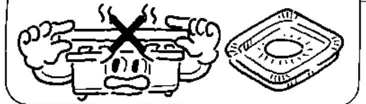


こんなところにご注意

コンロについてのご注意

炎をふさいだり、コンロをおおわないで

不完全燃焼や過熱による機器の焼損・火災などの原因。大きな鉄板類やアルミはく製しる受けは使用しないでネ

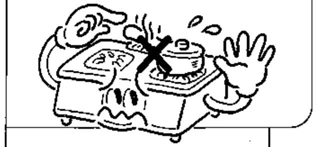


やけどにご注意

使用中・使用直後は、トップブレート・ごとく・排気口などは高温です。さわらないでネ

なべの取っ手を排気口に向けないで

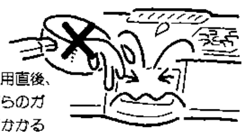
熱で取っ手が変形したり、さわるとやけどしたりするよ



煮こぼれに注意

グリルについてのご注意

グリルとびらのガラスに水をかけないで



使用中・使用直後、グリルとびらのガラスに水がかかると割れるよ

グリルとびらは必ず閉めて

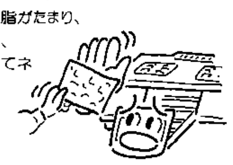
とびらを開けたままグリルを使うと本体上部が変色するよ

やけどにご注意

グリル使用中、使用直後は、グリル水入れ皿、グリルとびらガラス、トップブレートなどはあつくなっています、手を触れないでネ

グリル水入れ皿に アルミはくを敷かないで

アルミはくに脂がたまり、燃えあがるよ、必ず水を入れてネ

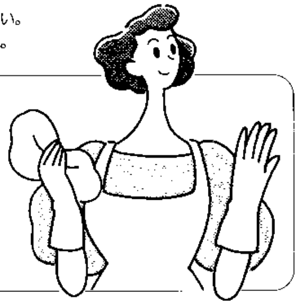


グリル水入れ皿は、こまめに掃除してください。

脂がたまらないように、使ったら掃除してネ たくさんの魚を焼くときは水を追加し、脂が飛び散る場合は水を入れ替えてネ

お手入れしましょう

お手入れの前に 必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。
また、けがをしないように手袋などをはめましょう。



日常の点検

※ゴム管は正しく接続されていますか(P6参照)
※バーナーボディ、バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくが正しくセットされていますか(P3参照)
※バーナーキャップの炎口が煮汁などでつまっていませんか(P17参照)
※立消え安全装置(炎検知部)の先端に煮こぼれによる異物や水などがついていませんか(P17参照)
※温度センサーの頭部に煮汁やゴミが付着していませんか(P17参照)

機器本体

汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分ふきとります。

注意
- ●表面に傷がつくことがあります。金属たわしやクレンザーは使用しないでください。
- ●アルカリ性洗剤は機器の塗装をはがすおそれがありますので使用しないでください。

フッ素コート トップブレート・しる受け皿

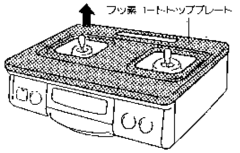
●お手入れの方法

（1） 表面が汚れたらそのつど中性洗剤や水を含ませたスポンジたわしや布などでお手入れしてください。汚れたままにしておきますとシミが残ったり、フッ素の効果がなくなったりすることがあります。

（2） 汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などでふきとります。それでも落ちない場合は、軽くこすってください。余り強くこすると表面のフッ素コートがはがれることがあります。その場合でも下地はステンレスになっていますので、そのままお使いになれます。

トップブレートの取りはずし方

1. ごとく、しる受け皿、グリルガードを取りはずします。
2. フッ素コートトップブレートの四隅のいずれかをもち上げるとはずれます。



トップブレートの取り付け方

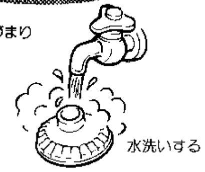
1. 四隅を確実に押さえつけて取り付けます。
2. ごとく、しる受け皿、グリルガードを取りつけます。

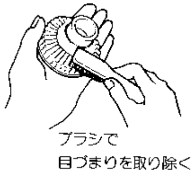
注意
- ●金属たわし、ナイロンたわし、ミガキ砂などの固いものや、中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤)の使用は、しみや変色あるいは表面のフッ素コートを傷つけますので使用しないでください。
- ●長時間火力全開での焼き網料理は、フッ素コートを傷つけるおそれがありますので、注意してください。

お手入れしましょう

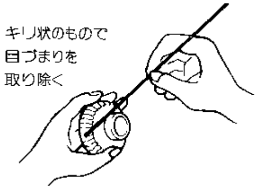
バーナー部

●目づまり




ブラシで
目づまりを取り除く

●煮こぼれ
立消え安全装置(炎検知部)についた煮こぼれなどの汚れは布でふきとります。

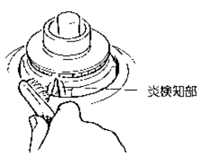

キリ状のもので
目づまりを
取り除く

バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどで目づまりしたり、汚れがひどい場合は、バーナーキャップをはずし、水洗いまたはブラシやキリ状のもの(クギなど)できれいに掃除します。そのままにしておきますと、不完全燃焼したり、点火しなくなったりします。

注意
- ●バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水気をとってから正しく取り付け、正常に燃焼するか確認してください。水気が付いたまま使用しますと、逆火や異常燃焼などして危険です。
- ●バーナーキャップの表面は黒色の塗装がしてあります。黒色の部分のお手入れは、金属たわしやスポンジたわしのかたい部分でこすらないでください。また、アルカリ性洗剤を使用しますと、色落ちしたりはがれるおそれがありますので使用しないでください。
- ●お手入れ後、バーナーキャップなど正しくセットしてください。(取り付けはP4参照)

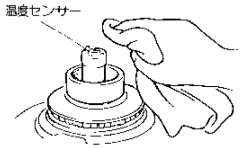
ガスを有効に使うためにはバーナー部のこまめなお手入れがポイント。

■立消え安全装置(炎検知部)

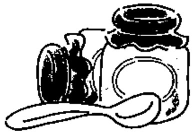


煮こぼれしたときなどは、すぐふきとるようにしてください。また、炎検知部に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除します。固いブラシでは決して磨かないでください。故障の原因になります。

■温度センサー

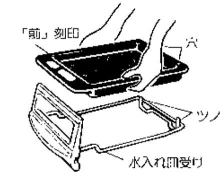


温度センサーの頭部に煮汁やゴミが付着した場合は、布を水に浸し、固くしぼってからふきとります。温度センサーが汚れていると安全機能が正しくはたらきません。



グリル水入れ皿

- ●グリル水入れ皿に脂がたまらないようにしてください。グリル水入れ皿に多量の脂がたまった状態で使用すると、脂に引火し、機器内部を焼損することがあります。
- ●汚れのひどいときは、中性洗剤などで水洗いします。水洗いしたときは、乾いた布で水気をふきとってください。



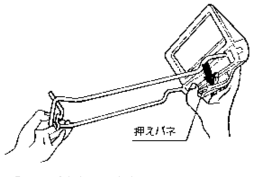
- ●お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。
- ●グリル水入れ皿は、水入れ皿受け後部のツノに穴が入るように「前」刻印を手前にしてセットしてください。

グリルとびら

●グリルとびら、グリルとびらガラスに脂が付着している場合は、そのつど温かいうちに汚れを落とすとお手入れが簡単です。汚れの取りにくいときは、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で十分水気を取ってください。

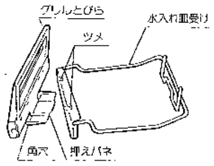
●グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

取りはずし方

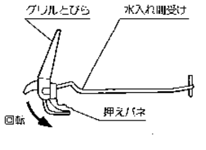


①押えバネを➡の方向に下げる

取り付け方


グリルとびら
水入れ皿受け
ツメ
角穴
押えバネ

④水入れ皿受けの爪2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。


グリルとびら
水入れ皿受け
回転
押えバネ

②↘の方向に回転させる。
③押えバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

注意
グリルとびら、グリルとびらガラスはミガキ砂や金属たわしなどでこすらないでください。グリルとびらガラスに傷をつけると割れる原因になります。

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
(但し、ガス栓が“開閉ツマミの無い”「ガスコンセント」の場合はガスコード等のソケットを「ガスコンセント」から取り外しますと自動的に閉栓します。)
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。(P16~P18参照)

故障かな？と思ったら

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

現象	原因	処置	参考ページ
点火しない	バーナーキャップの誤セット	正しくセットしてください。	P4
	ガス栓の開き忘れ	ガス栓を全開にしてください。	P7
	乾電池が消耗している	乾電池を新品と交換してください。	P4
	電池ケースのセット不十分	電池ケースを本体に確実にセットしてください。	P4
	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	P10
	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	
点火しにくい	ガス栓の開き不足	ガス栓を全開にしてください。	P7
	バーナーキャップの誤セット	正しくセットしてください。	P4
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	P6
	配管中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※はじめての場合は点火するまで時間がかかります。	P8
	バーナーキャップ炎口づまり	炎口を掃除してください。	P17
点火後しばらくして消火する	乾電池が消耗している	乾電池を新品と交換してください。	P4
	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	P10
	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	
異常音を立てて燃える	バーナーキャップの取り付け不良	正しく取り付けてください。	P4
爆発的に点火する	バーナーキャップの取り付け不良	正しく取り付けてください。	P4
使用中消火しやすい	立消え安全装置の汚れ	立消え安全装置を掃除してください。	P17
黄炎で燃える	バーナーキャップ炎口づまり	炎口を掃除してください。	P4
炎が安定しない	バーナーキャップの誤セット	正しくセットしてください。	P4
調理中に消火する	使用なべの形状、材質が適していない	「正しいなべののせ方、選び方」を参照してください。	P11
	安全タイマーの作動（コンロ約2時間、グリル約25分）	再度点火操作を行ってください。	P7
ブザーが鳴り続けている	温度センサーまたは電子ユニットの故障	点検修理を依頼してください。	―

こんな場合は故障ではありません

現象	原因	処置	
はじめてグリルを使用したとき煙が出た	工場出荷時についている加工油が焼けて煙が出ます。	加工油を焼ききるまで約10分ぐらいから焼きをしてください。	P12
自動消火後、ブザーが1分ごとに「ピー」と1回鳴り続ける	器具栓つまみが「開」の位置のままになっている。	器具栓つまみを「止」の位置にしてください。	P10

◆朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーが点火するまで数回、点火をしてください。

◆なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの「東京ガス」にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

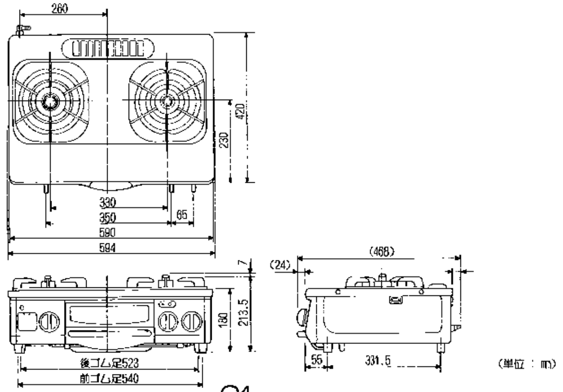
アフターサービス

●修理を依頼されるときは	「故障かな」の項をご確認いただいても直らない場合、あるいはよくわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの「東京ガス」にご連絡ください。修理依頼の際は、次のことをお知らせください。 (1) お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印等） (2) 品名…RN-SO24Q-CHL　機器コード…167 1787 RN-SO24Q-CHR　機器コード…167 9788 (3) 現象…点火しないなどできるだけ詳しく (3) 訪問ご希望日
●保証について	取扱説明書のP22が保証書になっています。必ず「販売店、お買い上げ日」などの記入をお確かめいただき、保証内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって機能が維持できるときは、有料で修理いたします。（保証期間は、お買い上げ日から1年間です、ただし一般家庭以外に使用される場合は除きます。）
●補修用性能部品の最低保有期間について	補修用性能部品最低保有期間は、当製品の製造打切後5年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です）
●転居されるとき	ガスには都市ガス13種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種類を確認のうえ、もよりの「東京ガス」または転居先のガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
●アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店、またもよりの東京ガス・支社にご連絡ください。

仕 様

品　　名	RN-SO24Q-CHL	RN-SO24Q-CHR
形 式 名	RTS-300FTS(A)-L	RTS-300FTS(A)-R
種　　類	グリル付2口ガステーブル	
点火方式	圧電点火式	
外形寸法	高さ213.5mm×幅594mm×奥行468mm	
重　　量	12kg	
ガス接続	9.5mmφガス用ゴム管	
安全装置	熱電対式立消え安全装置　過熱防止装置	
付 属 品	乾電池(単1-1.5V　4個)	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量(kcal/h)(kw)			
		個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス	12　A	3,700kcal/h (4.30kw)	2,150kcal/h (2.50kw)	1,820kcal/h (2.12kw)	7,400kcal/h (8.60kw)
	13　A	4,000kcal/h (4.65kw)	2,300kcal/h (2.67kw)	1,950kcal/h (2.27kw)	7,900kcal/h (9.19kw)



保証書

保証書

型式名	RTS-300FTS(A)-L RTS-300FTS(A)-R

品名　RN-SO24Q-CHL・RN-SO24Q-CHR

上記、機器をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は東京ガス供給区域内において都市ガス用としてご使用になる場合、本証書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

(1)保証期間はお買い上げの日から1年間とし機器本体を対象とします。附属品は対象外です。
(2)万一故障の場合はお買い上げの店、もしくはもよりの東京ガスへお申し出ください。
(3)サービス員が参上した時に本証書をお示しください。
(4)保証期間中でありましても、次の場合には有料修理といたします。
  (イ)取扱説明書によらないでご使用になり故障した場合。
  (ロ)お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
  (ハ)火災、水害、地変等による故障、その他不可抗力による故障。
  (ニ)お買い上げの店、あるいは東京ガスに、ご連絡なしに改造された場合の故障。
  (ホ)機器に表示してある以外のガスでご使用のために改造される場合。ただし当社都合の場合はのぞきます。
  (ホ)本証書を紛失された場合。
(5)無料修理などアフターサービスについて、ご不明の場合は、お買い上げの店またはもよりの東京ガス支社、営業所にお問い合わせください。

保証履行者　**東京ガス株式会社**　〒105　東京都港区海岸1－5の20
電話　代表03(3433)2111

保証責任者　**リンナイ株式会社**　〒454　名古屋市中川区福住町2番26号
電話　代表052(361)8211

■修理記録

年 月 日	修 理 内 容	サービス員印

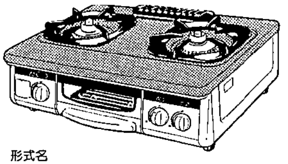
■お買い上げ日および販売店名

お 買 上 日	平成　　年　　月　　日

販売店名 住　　所		取扱者印	
電話番号			

お客様へ

1、この保証書をお受け取りになる時にお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。
2、本証書は再発行いたしませんので、紛失されないよう大切に保存してください。
3、無料修理期間経過後の故障修理につきましては、取扱説明書をご覧ください。
4、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。



形式名
RTS-300FTS(A)-L
RTS-300FTS(A)-R

SAFULL
セイフル

保証書付

ガステーブル
取扱説明書

RN-SO24Q-CHL
機種コード 167 1787
RN-SO24Q-CHR
機種コード 167 9788

PL法対応

本編
別冊も併せて必ずお読みください。

もくじ　ページ

セイフルってなに？　1
各部のなまえ　2
設置しましょう　3
コンロの使いかた　7
安全機能について　9
グリルの使いかた　12
こんなところにご注意　14
お手入れしましょう　16
故障かな？と思ったら　19
アフターサービス　20
仕様　21
保証書　22

このたびは、ガステーブルをお買上げいただきまして、まことにありがとうございます。

- ●ご使用の前にこの取扱説明書をお読みいただき正しくお使いください。
- ●この取扱説明書のP22が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。

TOKYO GAS

セイフルってなに？

機器コード							情報番号		通し番号		訂正番号
1	6	7	1	7	8	7	1	3	1	3	1

煮物料理でなべの焦げつきを防止したり、
天ぷら油の火災を防止するなど数々の安全機能と、
焼きもの料理に便利な
"焼きものモード"を装備しています。

天ぷら油火災防止機能

天ぷら・フライなどの揚げもの調理中、油の過熱によって起こる火災を防ぎます。

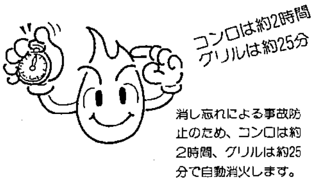
立消え安全装置

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。

焦げつき消火機能

なべの底が焦げつきはじめたら、自動的に消火します。

安全タイマー機能

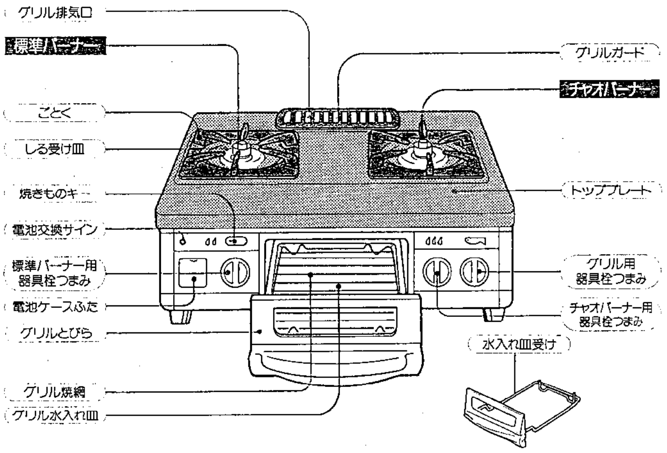

コンロは約2時間
グリルは約25分

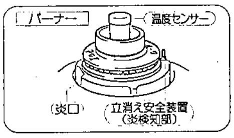
消し忘れによる事故防止のため、コンロは約2時間、グリルは約25分で自動消火します。

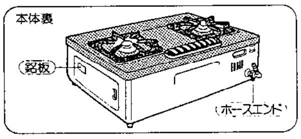
焼きものモード（標準バーナー）

油もの料理よりさらに高温を必要とする調理に使用します。
高温調理でのからだきを防止する機能があるので、焼きもの料理、いりもの料理でも安心です。
（例：焼き網を使用する調理、ポップコーン、大豆、ぎんなんなどをいる料理）

各部のなまえ


グリル排気口
標準バーナー
ごとく
しる受け皿
焼きものキー
電池交換サイン
標準バーナー用器具栓つまみ
電池ケースふた
グリルとびら
グリル焼網
グリル水入れ皿
グリルガード
チャオバーナー
トッププレート
グリル用器具栓つまみ
チャオバーナー用器具栓つまみ
水入れ皿受け


バーナー
温度センサー
炎口
立消え安全装置（炎検知部）


本体裏
銘板
ホースエンド

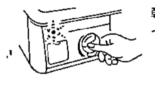
図は、RN-SO24Q-CHRです。RN-SO24Q-CHLは、チャオバーナーと標準バーナーおよび焼きものキーが左右逆です。

温度センサー：なべ底の温度をキャッチしています。
立消え安全装置：万一、使用中にバーナーが消火すると生ガスの噴出を防ぐ構造になっています。
器具栓つまみ：お子様が簡単に操作できないように、押して回すツーアクション方式を採用しています。（チャイルドロック）

●炒めものにはチャオバーナー

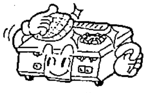
4000kcal/hのバーナーで炒めものなどを"シャキッ"と美味しく仕上げます。

●電池交換サイン



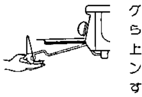
乾電池の寿命を電池交換サインでお知らせします。

●お手入れかんたんトッププレート



グリル排気口が後ろにあるから、トッププレートがふきやすくなりました。

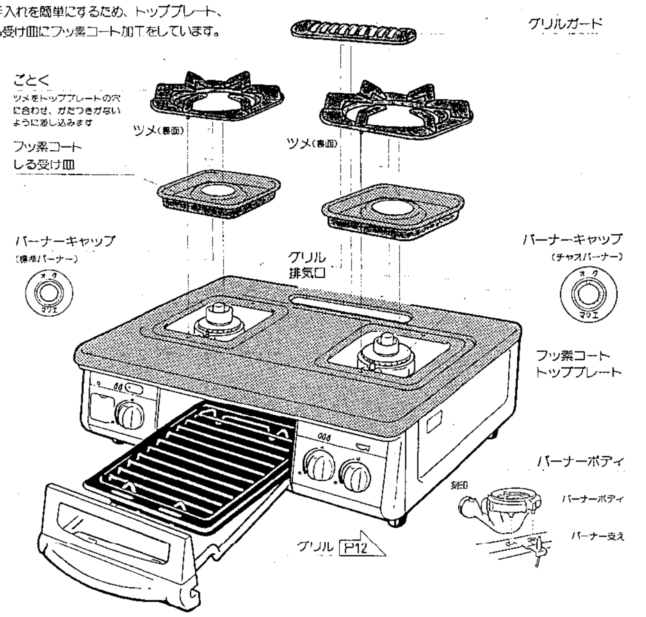
●安全操作・かんたんお手入れのグリル



グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下がるので、操作性・安全性が向上しました。また、グリルとびらがワンタッチで脱着でき、お手入れがしやすくなりました。

図のように正しくセットしてください。

お手入れを簡単にするため、トッププレート、しる受け皿にフッ素コート加工をしています。


グリルガード
ごとく
ツメをトッププレートの穴に合わせ、ガたつきがないように差し込みます
ツメ(裏面)
ツメ(裏面)
フッ素コート しる受け皿
バーナーキャップ (標準バーナー)
オク
マワエ
グリル 排気口
バーナーキャップ (チャオバーナー)
オク
マワエ
フッ素コート トッププレート
バーナーボディ
刻印
バーナーボディ
バーナー支え
グリル P12

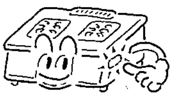
■付属品

乾電池(単1、4個)

内の数字は主な説明のあるページを示しています。

1ガス種のチェック

銘板に表示のガス種と、使用するガス種が同じか確認します。



RTS-300FTS(A)-R 都市ガス用

12A	13A
7,500kcal/h (8.72kW)	8,100kcal/h (9.42kW)

リンナイ株式会社(A)

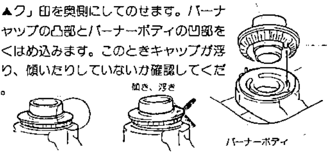
2 部品のセット

バーナーボディ

バーナー支えに正しく差し込まれているか確認してください。チャオバーナー：「大」刻印
標準バーナー：「中」刻印

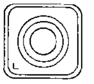
バーナーキャップ

「オ▲ク」印を奥側にしてのせます。バーナーキャップの凸部とバーナーボディの凹部を正しくはめ込みます。このときキャップが浮いたり、傾いたりしていないか確認してください。


バーナーキャップ
凸部
凹部
傾き、浮き
バーナーボディ

注意 バーナーキャップが正しくセットされていないと、バーナーの炎がふぞろいになり、逆火などが起こり危険です。また、温度センサーが故障する原因にもなります。正常に燃焼していることを確認してください。

しる受け皿

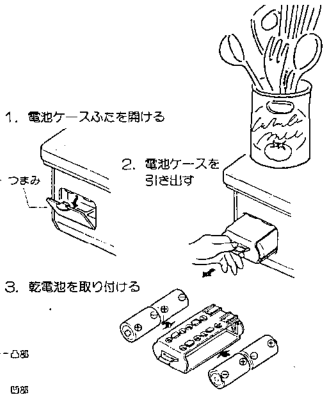

M刻印(標準バーナー)
L刻印(チャオバーナー)
L

内側の穴の大きい方(L刻印)がチャオバーナー用、小さい方(M刻印)が標準バーナー用です。

注意 アルミはく製しる受け皿を使用すると、点火しにくくなりますので使用しないでください。

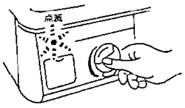
乾電池(単1・4個)

(1) 電池ケースふたのつまみを下げながら手前に引き、ふたを開けます。
(2) 電池ケースの取っ手を持って手前に引き、本体から取り出します。
(3) ⊕と⊖を確かめて乾電池をケースに取り付けます。
(4) 電池ケースを本体に奥まで確実に差し込みます。
(5) 電池ケースふたを閉めます。


1. 電池ケースふたを開ける
つまみ
2. 電池ケースを引き出す
3. 乾電池を取り付ける

注意
- ●乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常の使い方で約1年を目安としてください。
- ●乾電池は、必ず4個とも同種類の新品をお使いください。新旧、異種の乾電池を混同して使用されますと乾電池が破損したり、液漏れの原因となります。
- ●電池ケースが確実に差し込まれないと点火しませんので最後まで差し込んでください。

電池交換サイン



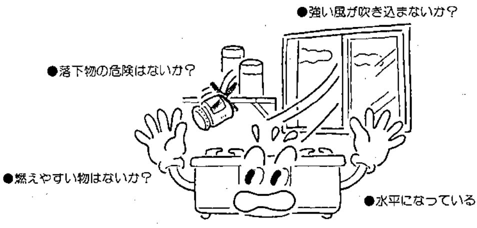
〈点滅〉◉電池交換サインが点滅したら「そろそろ交換してください」

〈点灯〉◉電池交換サインが点灯したら「すべてのバーナーは使えません。乾電池を交換してください。」

注意 ●乾電池が正しくセットされていなかったり、全く容量がなくなっていると、電池交換サインは点灯しません。このとき、すべてのバーナーが点火しませんので、すぐに乾電池を点検してください。

機器コード							情報番号		通し番号		訂正番号
1	6	7	1	7	8	7	1	3	1	4	1

3 設置場所のチェック

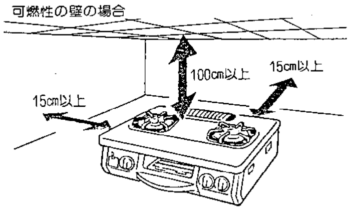

●強い風が吹き込まないか？
●落下物の危険はないか？
●燃えやすい物はないか？
●水平になっているか？

基本的なことは確認しておきましょう

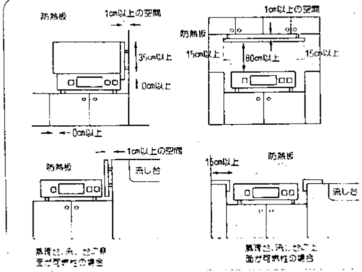
4 防火措置はできていますか

以下の条件を満たしてください

可燃性の壁の場合


100cm以上
15cm以上
15cm以上

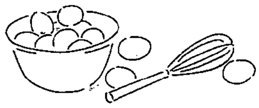
注意 可燃性の壁にステンレス板やタイルなどを直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがあります。必ず防火措置は確実に行ってください。


防熱板
1cm以上の空間
35cm以上
0cm以上
0cm以上
1cm以上の空間
防熱板
15cm以上
80cm以上
15cm以上
1cm以上の空間
防熱板
流し台
熱機器台、流し台の側面が可燃性の場合
15cm以上
防熱板
流し台
熱機器台、流し台の上面が可燃性の場合

上の条件を満たせない場合

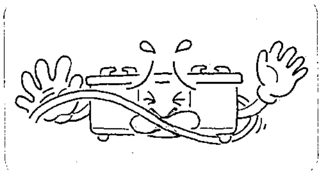
別売の防熱板を取り付けてください。取付方法は下図のとおりです。
(防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。)

品番	高さ	幅
RB-110A	20cm	55cm
RB-120A	20cm	60cm
RB-220A	40cm	55cm
RB-240A	40cm	60cm
[illegible]	[illegible]	[illegible]

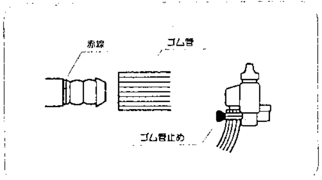


5 ガスコードの接続

ゴム管接続する場合

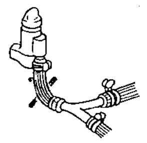


- ●ゴム管はガス用ゴム管を用い折れたりねじれたりしないようできるだけ短く(2m以下で適当にゆとりをもたせる)また機器の下を通したり機器に触れないようにします。


赤線
ゴム管
ゴム管止め

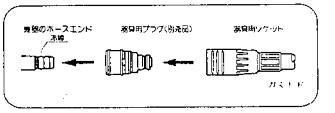
- ●ゴム管は、ホースエンドの赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。

注意 ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐は行わないでください。



ガスコードなどコンセント接続する場合

■ガス機器側の接続


機器のホースエンド
赤線
器具用プラグ(別売品)
器具用ソケット
ガスコード

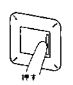
別売の機器用プラグを取り付けます。次にガスコードの機器用ソケットを器具用プラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

■ガス栓側の接続

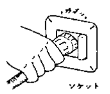
お部屋のガス栓がコンセント型ガス栓の場合、“カチッ”と音がするまで差し込みます。

★「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

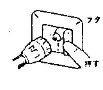
◆フタを開ける
フタの右端を押します。



◆取付ける
“カチッ”と音がするまで差し込みます。



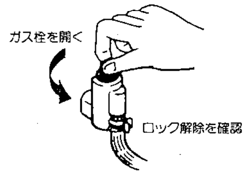
◆取外す
右側にあるフタを押します。



コンロの使いかた

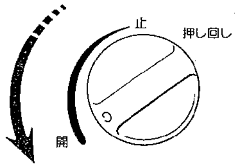
コンロには、標準バーナーとチャオバーナーがあります。
どのバーナーにも安全機能を備えてありますが、
標準バーナーには加えて焼きものモードが付いています。
8ページ参照）

1準備


ガス栓を開く
ロック解除を確認

- ●器具栓つまみが「消火」の状態になっていることを確認します。
- ●ガス栓を全開にします。
- ◆機器が接続されていないガス栓や、他の器具のガス栓を開かないように注意してください。

2点火



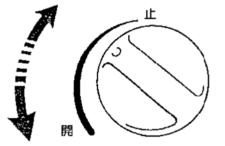
「カチン」と音がして炎口に着火します。

1. コンロになべをかけます。
2. 器具栓つまみを押しながらゆっくりと左方向に「カチン」というまでいっぱいに回し、保持します。このときすべての炎口に着火したことを確認します。
3. すべての炎口から炎が出ていることを確認します。

◆器具栓つまみから手を離したときに火が消えた場合は、器具栓つまみを右にまわして最初の位置「止」に戻してもう一度点火操作をやり直します。

3火力調節

弱火になります。

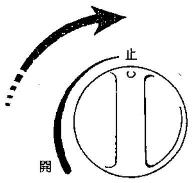


強火になります。

器具栓つまみを回して火力調節します。
点火時は火力が最強になっています。器具栓つまみを右に回すと火力が弱くなりますのでお好みの位置で止めてください。
火力を絞りすぎると消えることがありますので注意してください。

注意　なべによっては、取っ手を焼損するおそれがあります。必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。

4消火

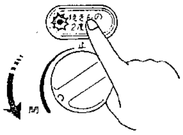


器具栓つまみを「止」の位置まで戻します。
必ず火が消えたことを確認してください。

注意　コンロは連続して約2時間使用しますと自動消火します。続けて使用する場合は、器具栓つまみを消火の位置に戻してから再度点火操作を行ってください。特に長時間の煮こみ料理には注意してください。

■焼きものモード(標準バーナー)

焼きものやいりもの料理など、高温を必要とする調理の時に使います。



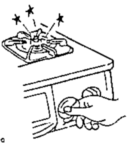
1. 標準バーナーを点火します。(7ページ参照)
2. "焼きもの" キー中央部を2回押します。
   キーの表示ランプが点灯します。点灯しない場合は、再度キーを押してください。1回めから約3秒以内に2回めを押さないとキャンセルされます。
3. 調理に合わせて火力調節します。
   消火の操作をすると焼きものモードはとりけされます。このとき、キーの表示ランプが消灯します。調理の途中で焼きものモードをとりけしたいときは、焼きものキーを1回押します。

注意

- ●焼きものモードで調理中、万一温度センサーの温度が異常に上昇すると安全のために自動消火します。器具栓つまみを消火の位置に戻し、温度センサーが冷えてから再び使用してください。
- ●焼きものモードでは、焦げつき消火機能、天ぷら油火災防止機能の自動消火設定温度が高くなっています。ご注意ください。
- ●熱変形して温度センサーと接触しないような焼き網は使用しないでください。調理中に消火することがあります。

●こんなときは異常ではありません

点火しにくい
はじめてのときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。点火操作を繰り返してください。



消火するときに音がする
消火する時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で、異常ではありません。

安全機能について

これらの機能は万一の時に備え、常にはたらいています。

機器コード	情報番号	通し番号	訂正番号
1671787	13	15	1

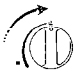
注意　安全機能が作動するとブザーが鳴ります。
安全機能が作動して自動消火を行うとブザー「ピー」が5回鳴って知らせます。すぐに器具栓つまみを「止」の位置にしてください。もし、器具栓つまみを「止」の位置に戻さないと、1分ごとに1回ブザーが「ピー」と鳴ります。

安全タイマー機能

消し忘れを防止するために、点火してから連続使用時間を判断して、コンロは約2時間、グリルは約25分たつと自動消火する機能です。

コンロは約2時間
グリルは約25分

●安全タイマー機能が作動したら



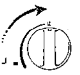
使用中、火が消えたときは？　すぐに器具栓つまみを「止」の位置にしてください。

再点火するときは？　再度、点火操作を行ってください。

立消え安全装置

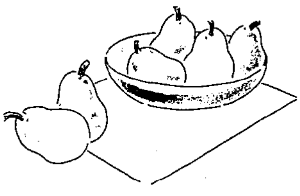
煮こぼれなどで火が消えるとガスを自動的に止めます。

●立消え安全装置が作動したら



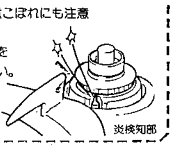
使用中、火が消えたときは？　すぐに器具栓つまみを「止」の位置にしてください。
安全装置が働いてもガスが止まるまですこし時間がかかります。

再点火するときは？　周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待って、炎検知部の汚れをふきとりご使用ください。



注意

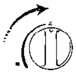
- ●立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。(煮こぼれにも注意してください。)
- ●炎検知部に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。



焦げつき消火機能

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。

●焦げつき消火機能が作動したら



使用中、火が消えたときは？　すぐに器具栓つまみを「止」の位置にしてください。

再点火するときは？　煮こみがたりなかったら、再点火してようすを見ながら煮こんでください。放置しますと焦げつくことがあります。

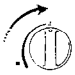
注意

- ●カラメル、みその加熱など、水分のほとんどない調理や中火では、自動消火しても焦げつくことがあります。
- ●なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと、早切れすることがあります。
- ●カレーやシチューを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。
- ●土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたとき、早切れすることがあります。このような場合は再点火してください。

天ぷら油火災防止機能

天ぷらなどの調理油の過熱によって起こる火災を防止する機能です。

●天ぷら油火災防止機能が作動したら



使用中、火が消えたときは？　すぐに器具栓つまみを「止」の位置にしてください。

再点火するときは？　なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。

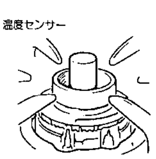
注意

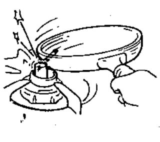
- ●揚げものの油は200cc以上使用してください。少ないと機能が正しく働かないことがあります。
- ●ウィンナー、ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い料理は早切れすることがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くと早切れを防ぐことができます。
- ●かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は、早切れすることがあります。
- ●野菜いためやチャーハンなど、なべをふる料理で、あまり長くふると早切れすることがあります。なべをふる時間を短くしてください。

■温度センサーの使いかた

コンロバーナーには、いろいろな安全機能が付いています。この機能を正しく働かせるため、次のような内容をお守りください。

- ●センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。センサー部が正しく作動しなくなる場合があります。
- ●センサー部はいつも清潔にしてください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、布に水を浸し固くしぼってからふきとります。また、なべややかんの底も清潔にしてご使用ください。
- ●なべは温度センサーに密着させ、なべの中央と合わせてください。(詳しくは「正しいなべののせかた、選びかた」P11を参照)





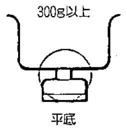
注意

- ●別売品の中華なべ用補助ごとくは、使用しないでください。
- ●温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理をしてください。

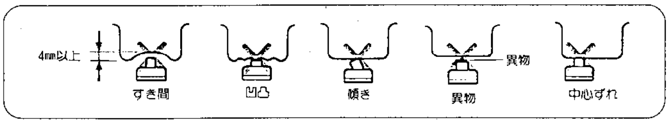
ちゃんとのせて
温度センサーを
働かせてネ

正しいなべののせかた

温度センサーがなべの温度を正しく検知するため、
温度センサーの頭部となべ底を密着させてください。
密着が悪いと機能が正しく働かない恐れがあります。



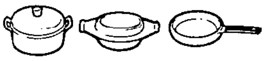
- ●なべの重さは調理物の重さを含んで300g以上の重さが必要です。
- ●できるだけ底の平らな金属製のなべややかんを使い、温度センサーの頭部がなべ底に密着するよう、正しくセットしてください。
- ●温度センサー部となべ底の間に異物を入れたり、すき間が生じないようにセットします。



温度センサーに合ったなべ

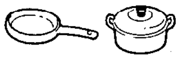
適するもの

鉄やアルミ製のなべ・
天ぷらなべ・フライパン



油料理にあまり適さないなべ

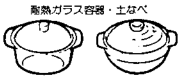
（小量の油で発火の恐れがあります。）
ステンレスやホーロー製
フライパン・なべ



油料理に適さないなべ

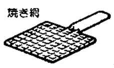
（熱伝導が悪く正しく
温度センサーが作動しません。）

耐熱ガラス容器・土なべ



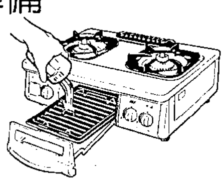
適さないもの

（焼きものモードには使用可能です。）



グリルの使いかた

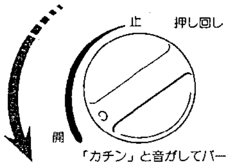
1 準備



- ●グリル水入れ皿にコップ一杯（約200cc）の水を入れます。
- ●はじめて使うときは、10分ぐらいから焼きをして、工場出荷時についている加工油を焼ききってください。

から焼きの手順
1. グリル内に異物がないことを確認。
2. グリル水入れ皿にコップ一杯（約200cc）の水を入れます。
3. グリルのバーナーに点火します。
4. 10分後、消火します。

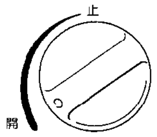
2 点火



「カチン」と音がしてバーナーに着火します。

器具栓つまみを押しながらゆっくりと左方向へ「カチン」というまでいっぱいに回し、保持します。
点火してもすぐには離さず、安全装置が働くまで2～3秒間、そのまま保持します。
すべてのバーナーから炎が出ていることを確認します。もし、消えてしまったら器具栓つまみを右にまわして最初の位置「止」に戻して、もう一度点火操作をやり直します。

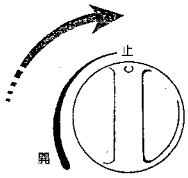
3 火力調節



「開」の位置でご使用ください。

火力を絞りすぎると消えることがあります、全開の位置で使用してください。
焼き具合は、グリル焼き網の高低、焼き時間などで調節してください。

4 消火



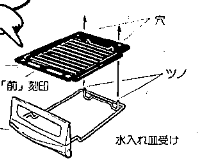
器具栓つまみを「止」の位置まで戻します。
必ず火が消えたことを確認してください。

ちゃんと
使いましょう。

機器コード	情報番号	通し番号	訂正番号
1671787	13	16	1

グリルの出し入れ

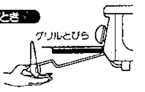
注意 グリルには安全タイマー機能がついていますので、連続して約25分使用しますと自動消火します。続けて使用する場合は、器具栓つまみを「止」の位置に戻してから再度点火操作を行ってください。



■グリル水入れ皿の取り扱い方

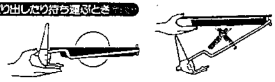
- ●グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、水入れ皿受け後部のツノを水入れ皿の穴に差し入れてセットします。

引き出すとき



- ●グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらのみ下がり、グリル水入れ皿はそのままの状態で止まります。焼き物の出し入れ、反転確認がかんたんです。

取り出したり持ち運ぶとき



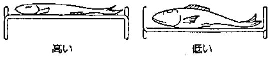
- ●グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出し、そのまま持ち上げて取り出します。このとき、グリル水入れ皿を直接もって取り出さないでください。グリルとびらが落下したり、グリル水入れ皿のホーローがかけたりするおそれがあります。

注意
- ●グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。グリルとびらを引き出すときはグリルとびら取っ手をもちゆっくり止まるところまで引き出し、グリルとびらに手をそえたまま静かにグリルとびらを下げてください。
- ●グリルとびらは必ずしっかりと閉めてご使用ください。とびらが開いたままですと、上部の化粧板が変色したり、トッププレートが熱くなって、触れるとやけどすることがあります。

焼きかたのコツ

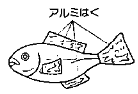
グリル焼き網の高低

表裏にかえすことで焼き網の高さを変えることができます。焼き物の種類・大きさにより高低を選んでお使いください。



魚の尾やヒレは？

こげやすい魚の尾やヒレは、アルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけたりします。



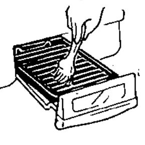
予熱が必要

あらかじめ3～4分ほど予熱しておくと、きれいに焼けます。

注意 ●予熱を必要としないもの、つけ焼き・照り焼きなど、こげつきやすいものや、火の通りの悪い、身の厚い魚などは、予熱せずに焼いてください。

グリル焼き網に油

グリル焼き網にサラダ油などを塗っておきますと、でき上がり後、取りやすくなります。

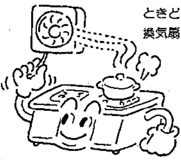


こんなところにご注意

ガス事故防止

換気をしましょう

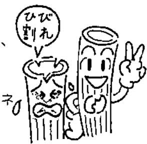
ときどき窓を開けるか、
換気扇を回してネ



使用中はときどき炎を確認

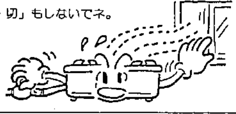
ときどきゴム管を点検

古くなってひび割れたり、
傷がついていませんか？
取り替えはJISマークの
入っているものを使ってネ

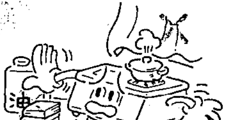


ガス漏れに気づいたら

すぐにガス栓を閉め、窓や戸を全部開いて、
もよりの「東京ガス」に連絡。
けっして火をつけたり、
近くの電気器具の
「入・切」もしないでネ。



燃えやすい物をそばにおかないで！



調理以外に使わないで！

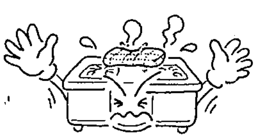
火災や焼損の原因です。衣類の乾燥や
練炭の火起こしなどしないでネ

火をつけたまま離れないで！

揚げ物のときはとくに危険！電話や来客などの
場合は、いったん火を消してネ

排気口をふさがないで！

異常過熱し、火災や故障の原因だよ

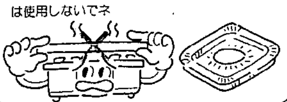


こんなところにご注意

機器コード	情報番号	通し番号	訂正番号
1671787	13	17	1

炎をふさいだり、コンロをおおわないで

不完全燃焼や過熱による機器の焼損・火災などの原因。大きな鉄板類やアルミはく製しる受けは使用しないでネ



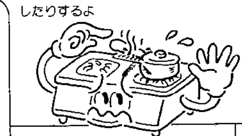
コンロについての注意

やけどにご注意

使用中・使用直後は、トッププレート・ごとく・排気口などは高温です。さわらないでネ

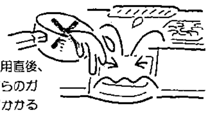
なべの取っ手を排気口に向けないで

熱で取っ手が変形したり、さわるとやけどしたりするよ



煮こぼれに注意

グリルとびらのガラスに水をかけないで



使用中・使用直後、グリルとびらのガラスに水がかかると割れるよ

グリルとびらは必ず閉めて

とびらを開けたままグリルを使うと本体上部が変色するよ

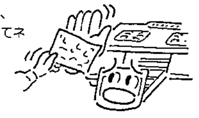
グリルについての注意

やけどにご注意

グリル使用中、使用直後は、グリル水入れ皿、グリルとびらガラス、トッププレートなどはあつくなっています、手を触れないでネ

グリル水入れ皿にアルミはくを敷かないで

アルミはくに脂がたまり、燃えあがるよ、必ず水を入れてネ

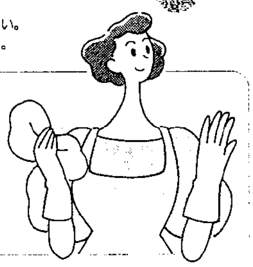


グリル水入れ皿は、こまめに掃除してください。

脂がたまらないように、使ったら掃除してネ
たくさんの魚を焼くときは水を追加し、脂が飛び散る場合は水を入れ替えてネ

お手入れしましょう

お手入れの前に 必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。
また、けがをしないように手袋などをはめましょう。



日常の点検

※ゴム管は正しく接続されていますか(P6参照)
※バーナーボディ、バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくが正しくセットされていますか(P3参照)
※バーナーキャップの炎口が煮汁などでつまっていませんか(P17参照)
※立消え安全装置(炎検知部)の先端に煮こぼれによる異物や水などがついていませんか(P17参照)
※温度センサーの頭部に煮汁やゴミが付着していませんか(P17参照)

機器本体

汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分ふきとります。

注意

- ●表面に傷がつくことがあります。金属たわしやクレンザーは使用しないでください。
- ●アルカリ性洗剤は機器の塗装をはがすおそれがありますので使用しないでください。

フッ素コート トッププレート・しる受け皿

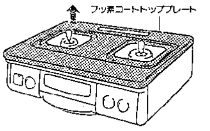
●お手入れの方法

(1) 表面が汚れたらそのつど中性洗剤や水を含ませたスポンジたわしや布などでお手入れしてください。汚れたままにしておきますとシミが残ったり、フッ素の効果がなくなったりすることがあります。

(2) 汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などでふきとります。それでも落ちない場合は、軽くこすってください。余り強くこすると表面のフッ素コートがはがれることがあります。その場合でも下地はステンレスになっていますので、そのままお使いになれます。

トッププレートの取りはずし方

1. ごとく、しる受け皿、グリルガードを取りはずします。
2. フッ素コートトッププレートの四隅のいずれかをもち上げるとはずれます。



トッププレートの取り付け方

1. 四隅を確実に押さえつけて取り付けます。
2. ごとく、しる受け皿、グリルガードを取りつけます。

注意

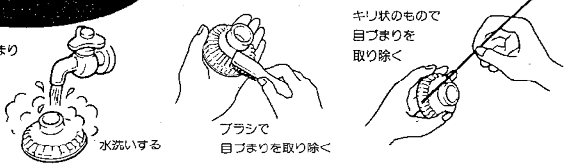
- ●金属たわし、ナイロンたわし、ミガキ砂などの固いものや、中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤)の使用は、しみや変色あるいは表面のフッ素コートを傷つけますので使用しないでください。
- ●長時間火力全開での焼き網料理は、フッ素コートを傷つけるおそれがありますので、注意してください。

手入れしましょう

バーナー部

●煮こぼれ
立消え安全装置(炎検知部)についた煮こぼれなどの汚れは布でふきとります。

●目づまり


水洗いする
ブラシで
目づまりを取り除く
キリ状のもので
目づまりを
取り除く

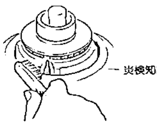
バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどで目づまりしたり、汚れがひどい場合は、バーナーキャップをはずし、水洗いまたはブラシやキリ状のもの(クギなど)できれいに掃除します。そのままにしておきますと、不完全燃焼したり、点火しなくなったりします。

注意

- ●バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水気をとってから正しく取り付け、正常に燃焼するか確認してください。水気が付いたまま使用しますと、逆火や異常燃焼などして危険です。
- ●バーナーキャップの表面は黒色の塗装がしてあります。黒色の部分のお手入れは、金属たわしやスポンジたわしのかたい部分でこすらないでください。また、アルカリ性洗剤を使用しますと、色落ちしたりはがれるおそれがありますので使用しないでください。
- ●お手入れ後、バーナーキャップなど正しくセットしてください。(取り付けはP4参照)

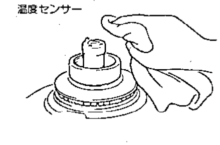
ガスを有効に使うためにはバーナー部のこまめなお手入れがポイント。

■立消え安全装置(炎検知部)

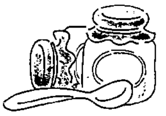


煮こぼれしたときなどは、すぐふきとるようにしてください。また、炎検知部に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除します。固いブラシでは決して磨かないでください。故障の原因になります。

■温度センサー

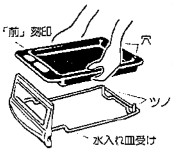


温度センサーの頭部に煮汁やゴミが付着した場合は、布を水に浸し、固くしぼってからふきとります。温度センサーが汚れていると安全機能が正しくはたらきません。



グリル水入れ皿

- ●グリル水入れ皿に脂がたまらないようにしてください。グリル水入れ皿に多量の脂がたまった状態で使用すると、脂に引火し、機器内部を焼損することがあります。
- ●汚れのひどいときは、中性洗剤などで水洗いします。水洗いしたときは、乾いた布で水気をふきとってください。



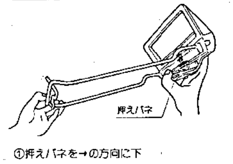
- ●お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。
- ●グリル水入れ皿は、水入れ皿受け後部のツノに穴が入るように「前」刻印を手前にしてセットしてください。

グリルとびら

●グリルとびら、グリルとびらガラスに脂が付着している場合は、そのつど温かいうちに汚れを落とすとお手入れが簡単です。汚れの取りにくいときは、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で十分水気を取ってください。

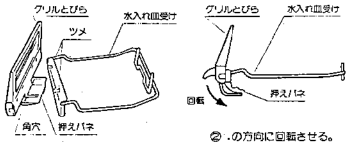
●グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

取りはずし方



①押えバネを→の方向に下げる

取り付け方



①水入れ皿受けの爪2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
②↷の方向に回転させる。
③押えバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

注意

グリルとびら、グリルとびらガラスはミガキ砂や金属たわしなどでこすらないでください。グリルとびらガラスに傷をつけると割れる原因になります。

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
(但し、ガス栓が "開閉ツマミの無い"「ガスコンセント」の場合はガスコード等のソケットを「ガスコンセント」から取り外しますと自動的に閉栓します。)
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。(P16～P18参照)

故障かな？と思ったら

機器コード	情報番号	通し番号	訂正番号
1671787	13	18	1

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

現　象	原　因	処　置	参考ページ
点火しない	バーナーキャップの誤セット	正しくセットしてください。	P4
	ガス栓の開き忘れ	ガス栓を全開にしてください。	P7
	乾電池が消耗している	乾電池を新品と交換してください。	P4
	電池ケースのセット不十分	電池ケースを本体に確実にセットしてください。	P4
	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	P10
	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	—
点火しにくい	ガス栓の開き不足	ガス栓を全開にしてください。	P7
	バーナーキャップの誤セット	正しくセットしてください。	P4
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	P6
	配管中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※はじめての場合は点火するまで時間がかかります。	P8
	バーナーキャップ炎口づまり	炎口を掃除してください。	P17
点火後しばらくして消火する	乾電池が消耗している	乾電池を新品と交換してください。	P4
	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	P10
	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	—
異常音を立てて燃える	バーナーキャップの取り付け不良	正しく取り付けてください。	P4
爆発的に点火する	バーナーキャップの取り付け不良	正しく取り付けてください。	P4
使用中消火しやすい	立消え安全装置の汚れ	立消え安全装置を掃除してください。	P17
黄炎で燃える	バーナーキャップ炎口づまり	炎口を掃除してください。	P4
炎が安定しない	バーナーキャップの誤セット	正しくセットしてください。	P4
調理中に消火する	使用なべの形状、材質が適していない	「正しいなべののせ方、選び方」を参照してください。	P11
	安全タイマーの作動（コンロ約2時間、グリル約25分）	再度点火操作を行ってください。	P7
ブザーが鳴り続けている	温度センサーまたは電子ユニットの故障	点検修理を依頼してください。	—

こんな場合は故障ではありません

現　象	原　因	処　置	参考ページ
はじめてグリルを使用したとき煙が出た	工場出荷時についている加工油が焼けて煙が出ます。	加工油を焼ききるまで約10分ぐらいから焼きをしてください。	P12
自動消火後、ブザーが1分ごとに「ピー」と1回鳴り続ける	器具栓つまみが「開」の位置のままになっている。	器具栓つまみを「止」の位置にしてください。	P10

◆朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーが点火するまで数回、点火をしてください。

◆なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの「東京ガス」にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

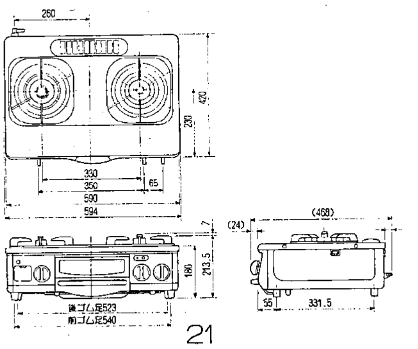
アフターサービス

●修理を依頼されるときは	「故障かな」の項をご確認いただいても直らない場合、あるいはよくわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの「東京ガス」にご連絡ください。修理依頼の際は、次のことをお知らせください。 (1) お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印等） (2) 品名…RN-SO24Q-CHL　機器コード…167 1787 RN-SO24Q-CHR　機器コード…167 9788 (3) 現象…点火しないなどできるだけ詳しく (3) 訪問ご希望日
●保証について	取扱説明書のP22が保証書になっています。必ず「販売店、お買い上げ日」などの記入をお確かめいただき、保証内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって機能が維持できるときは、有料で修理いたします。（保証期間は、お買い上げ日から1年間です、ただし一般家庭以外に使用される場合は除きます。）
●補修用性能部品の最低保有期間について	補修用性能部品最低保有期間は、当製品の製造打切後5年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です）
●転居されるとき	ガスには都市ガス13種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種類を確認のうえ、もよりの「東京ガス」または転居先のガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
●アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店、またもよりの東京ガス・支社にご連絡ください。

仕様

品名	RN-SO24Q-CHL	RN-SO24Q-CHR
形式名	RTS-300FTS(A)-L	RTS-300FTS(A)-R
種類	グリル付2口ガステーブル	
点火方式	圧電点火式	
外形寸法	高さ213.5mm×幅594mm×奥行468mm	
重量	12kg	
ガス接続	9.5mmφガス用ゴム管	
安全装置	熱電対式立消え安全装置　過熱防止装置	
付属品	乾電池（単1-1.5V　4個）	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量（kcal/h）（kw）			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス	12A	3,700kcal/h （4.30kw）	2,150kcal/h （2.50kw）	1,820kcal/h （2.12kw）	7,400kcal/h （8.60kw）
	13A	4,000kcal/h （4.65kw）	2,300kcal/h （2.67kw）	1,950kcal/h （2.27kw）	7,900kcal/h （9.19kw）



（単位：mm）

保証書

保証書

型式名	RTS-300FTS(A)-L RTS-300FTS(A)-R

品名　RN-SO24Q-CHL・RN-SO24Q-CHR

上記、機器をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は東京ガス供給区域内において都市ガス用としてご使用になる場合、本証書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

(1)保証期間はお買い上げの日から1年間とし機器本体を対象とします。附属品は対象外です。
(2)万一故障の場合はお買い上げの店、もしくはもよりの東京ガスへお申し出ください。
(3)サービス員が参上した時に本証書をお示しください。
(4)保証期間中でありましても、次の場合には有料修理といたします。
  (イ)取扱説明書によらないでご使用になり故障した場合。
  (ロ)お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
  (ハ)火災、水害、地変等による故障、その他不可抗力による故障。
  (ニ)お買い上げの店、あるいは東京ガスに、ご連絡なしに改造された場合の故障。
  (ホ)機器に表示してある以外のガスでご使用のために改造される場合。ただし当社都合の場合はのぞきます。
  (ホ)本証書を紛失された場合。
(5)無料修理などアフターサービスについて、ご不明の場合は、お買い上げの店またはもよりの東京ガス支社、営業所にお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105　東京都港区海岸1－5の20
電話　代表03(3433)2111

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454　名古屋市中川区福住町2番26号
電話　代表052(361)8211

■修理記録

年月日	修理内容	サービス員印

■お買い上げ日および販売店名

お買上日	平成　　年　　月　　日

販売店名		取扱者印	
住所			
電話番号			

お客様へ

1. この保証書をお受け取りになる時にお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので、紛失されないよう大切に保存してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理につきましては、取扱説明書をご覧ください。
4. この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。

ガステーブル 天ぷら油過熱防止装置付

取扱説明書別冊

安全に正しくお使いいただくために

- ご使用の前に、この取扱説明書別冊と本編をよくお読みのうえ安全に正しくお使いください。
- お読みになった後、いつも見られる所に必ず保管してください。
- 幼いお子様には、機器をさわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用ですので海外で使用しないでください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。又お手入れの際にははがれないようご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は新しい注意ラベルに貼り替えてください。注意ラベルは販売店でお求めください。

〈安全に正しくお使いいただくために〉

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、この取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。

その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じる場合が想定されることを表しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定されることを表しています。

絵表示について次のような意味があります。

⚠	一般的な危険・警告・注意	⊘	火気厳禁	⊘	一般的な禁止
●	必ず行う	⊘	触れるな	⊘	分解禁止

お願い

- この取扱説明書別冊は、天ぷら油過熱防止装置付の二口ガステーブル、グリル付ガステーブルとを共用しております。
  お客様がお買い上げになった製品でグリルの有無や、天ぷら油過熱防止付バーナーの数、イラストや仕様が異なる場合がありますが、全部お読みになり安全に正しくお使いください。

©

機器コード							情報番号		通し番号		訂正番号
1	6	7	1	7	8	7	1	3	1	9	1

安全に正しくお使いいただくために

⚠危険

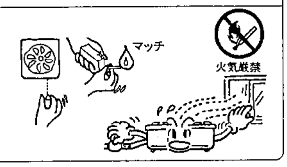
■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。

②窓や戸を開けガスを外へ出す。

③販売店、ガス事業者へ連絡する。

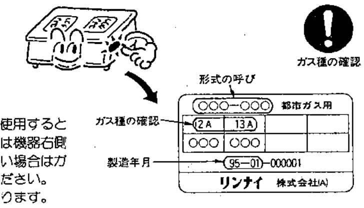


⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス（ガスグループ）を使用する。

■転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する。

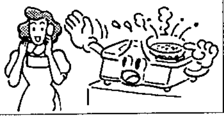
- 使用ガスがまちがっている場合、そのまま使用すると火災や不完全燃焼の原因になります。銘板は機器右側面に貼ってあります。使用ガスがわからない場合はガス事業者、お買い上げの販売店にご相談ください。
- 製造年月も機器右側面の銘板に表示してあります。



■火をつけたまま機器から離れない 就寝、外出をしない

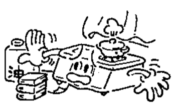
調理中のものが異常過熱し火災、機器焼損の原因になります。特に天ぷら、揚げもの調理をしているときはその場を離れないでください。離れるときは消火してください。

⊘ 禁止



■機器の下に新聞紙やビニールシートなど可燃物を敷かない。また周辺に可燃物を置いたり、可燃性ガスを近くで使用しない

引火して火災・爆発をおこすことがあります。ふきん、カーテン、スプレー缶、ベンジンなどを置かないでください。



⊘ 禁止

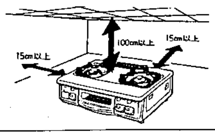
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められております。必ず守ってください。距離が近いと、火災の原因になります。また、可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■機器を設置した後周辺の改造をしない

設置後、吊戸棚などをつけると可燃物との距離が守れなく火災になることがあります。

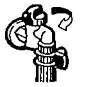
- 可燃物との距離を確実にとる。
- 守れない場合は別売の防熱板を取りつける。(取扱説明書にも記載してあります。)



⚠警告

■地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する

あわてずに消火しガス栓をしめてください。



● ガス栓を閉める

■機器に手を加えない

お手入れする部品以外は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。ガス漏れや火災の原因になります。

⊘ 分解禁止

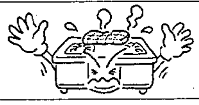
■使用中もち運ばない

火がついたまま製品を動かさないでください。転倒すると火災・やけどの原因になります。

⊘ 禁止

■排気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。

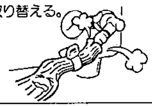


⊘ 禁止

⚠注意

■古いゴム管は使わない

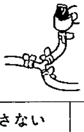
ガス漏れの原因になります。古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなりますのでときどき（6ケ月に1回以上）点検し古い場合は取り替える。



⊘ 禁止

■ゴム管の継ぎたし二又分岐はしない

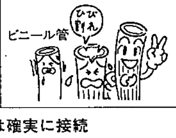
ガス漏れや誤使用などで危険な場合があります。



⊘ 禁止

■ガス用ゴム管以外は使わない

JISまたは検査マーク入りのものを使用してください。



● 確認

■ゴム管は機器に触れたり下を通さない

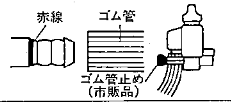
■ゴム管は、使用時又は他の機器で過熱されるような所も通さない。

ゴム管がとけてガス漏れを起こす事があります。ゴム管は折れたりねじれたりしない様できるだけ短く（2m以下で適当にゆとりをもたせる）

⊘ 禁止

■ゴム管は確実に接続

ホースエンドの赤線まで差し込みゴム管止めで止めてください。ゴム管が抜けかけたりすると、ガス中毒・ガス爆発の原因になります。



● 確認

■調理以外に使わない

火災や焼損の原因になります。衣類の乾燥や練炭の火起こしなどしないでください。

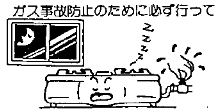
衣類などが落下して火災になることがあります。

⊘ 禁止

■使用後は必ず消火を確認する

■外出やおやすみ前はガス栓をしめる

ガス事故防止のために必ず行ってください。

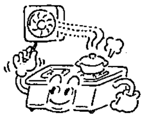


● 消火を確認 ガス栓をしめる

⚠注意

■使用中は換気をする

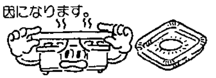
ご使用と同時に窓をあけたり換気扇を回すなど必ず換気をしてください。
他の燃焼機器と同時に使用した場合、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。



換気扇を回す
窓をあける

■炎をふさいだり、コンロをおおわない
■市販の補助具（アルミはく製しる受け、補助ごとくなど）は使用しない

この機器の附属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。特にコンロをおおうような鉄板類や34cm以上の鍋は使用しないでください。不完全燃焼や過熱による一酸化炭素中毒や火災の原因になります。



禁止

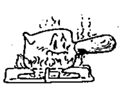
■使用中、使用直後はボタン(つまみ)、取っ手以外は触れない

触れるとやけどをすることがあります。特に幼いお子様がいる家庭ではやけどに注意してください。

触れるな

■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

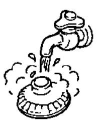
火力が強いとやかん、鍋などの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。



鍋などの大きさに
合わせて火力調節

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水を切る

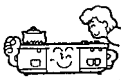
■コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない

衣服に炎が移ったりしてけが、やけどをする原因になります。

禁止

■点火操作を繰り返すときは周囲にガスがなくなるまで待つ

たまったガスに着火しやけどをする原因になります。



周囲にガスが
なくなってから点火

■点火操作をするときはバーナー・グリル排気口付近に顔を近づけない

炎や熱でやけどをすることがあります。

禁止

■しる受け皿は確実に取り付ける

バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。

確認

機器コード	情報番号	通し番号	訂正番号
1671787	13	20	1

安全に正しくお使いいただくために

⚠注意

グリル付の場合

■なべの取っ手を排気口に向けない

グリルを使うとき排気口から高温の排気が出て取っ手が焼損することがあります。

禁止

■魚を裏返す・取り出す時手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

グリルとびらやガラスは高温になっています。触れるとやけどをする原因になります。

触れるな

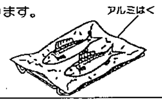
■グリルとびらガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない

ガラスが割れてけが、やけどの原因になります。

禁止

■グリル焼網の上にアルミはくを敷かない

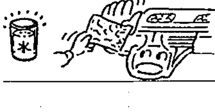
アルミはくの上に脂がたまり発火し火災の原因になります。



禁止

■グリル庫内に食品屑やふきんなどないことを確認する

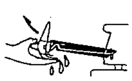
使用中に燃え火災の原因になります。



確認する

■グリルとびらの出し入れはゆっくり確実に

グリル水入れ皿は途中で止まるものと止まらないものがあります。途中で止まるものでも持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し危険です。お湯がこぼれてやけどすることもあります注意してください。

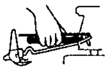


禁止

グリル水入れ皿が途中で止まらないものは特に気をつけてください。

■グリル水入れ皿を持って取り外さない

やけどをすることがあります。ぬれぶきんなどで持ってもやけどの原因になります。必ずグリルとびら取っ手を持つかグリル用取っ手を使用してください。
機種によりグリルとびらが落下する場合もありますのでご注意してください。



禁止

■グリル水入れ皿に必ず、水を入れて使う

水入れ皿に水がない場合は、たまった脂が過熱され発火し火災の原因になります。続けて使用する時は、溜った脂を取り除きそのつど水を入れてください。使用後はこまめにお手入れしてください。また水以外のものを入れないでください。

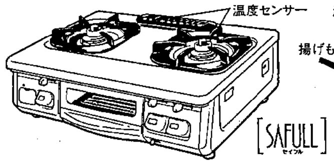
必ず水を入れる

天ぷら油過熱防止装置付バーナーとは

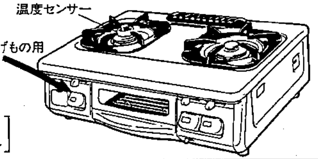
天ぷら油過熱防止装置とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れ、電話応対等による調理油の過熱を防止する機能です。
温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。

⚠注意

■揚げもの調理されるときは、必ず天ぷら油過熱防止装置付バーナーを使用してください。



セイフルは左右のバーナーに天ぷら油過熱防止機能がついています。

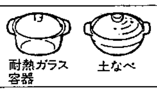


天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーには前面パネルに揚げもの用と表示してあります。

⚠警告

■熱が伝わりにくいなべ(耐熱ガラス容器、土なべなど)で油料理はしない

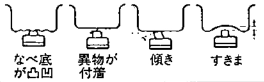
調理油過熱防止装置が働かず、発火する原因になります。



禁止

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

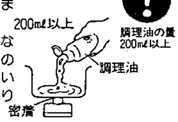
- そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。
- 温度センサーに強いショックを加えたりすると密着しなくなることがあります。



禁止

■天ぷら油過熱防止装置付バーナーで使用する調理油の量は200ml以上入れる

調理油の量が少ないと発火することがあります。
また200ml以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。

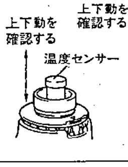


調理油の量
200mℓ以上

⚠注意

■温度センサーは、上下にスムーズに動くことを確認する

動きが悪いとなべ底と密着しなくなり調理油が発火したり、なべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因になります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。

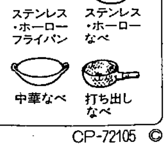


上下動を
確認する

■ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ、中華なべ、打ち出しなべなどは使用しない。

温度センサーがなべの油の温度を正確に判断できず、発火する場合があります。

禁止



ステンレス・ホーローフライパン
ステンレス・ホーローなべ
中華なべ
打ち出しなべ

CP-72105 ©